

DERWENT-ACC-NO: 1987-047597

DERWENT-WEEK: 200726

COPYRIGHT 2007 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Custard type cake prep. using sponge cake
crumbles - comprises mixing crumbs, natural vegetable
material, milk egg and invert sugar under heating

PATENT-ASSIGNEE: SUZUKI K[SUZUI]

PRIORITY-DATA: 1985JP-0147385 (July 3, 1985)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP <u>62006627</u> A	January 13, 1987	N/A
003 N/A		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
JP 62006627A	N/A	1985JP-0147385
July 3, 1985		

INT-CL (IPC): A21D013/08, A23G003/00

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 62006627A

BASIC-ABSTRACT:

Sponge cake crumbles cut into small pieces, powder gelling agent of 100% natural vegetable material, milk, egg, and invert sugar are mixed under heating. The cpd. is put into mould, and solidified by cooling.

USE/ADVANTAGE - Tasty confectionery is economically made using crumbles.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/4

TITLE-TERMS: CUSTARD TYPE CAKE PREPARATION SPONGE CAKE CRUMBLE
COMPRISE MIX

CRUMB NATURAL VEGETABLE MATERIAL MILK EGG INVERT SUGAR

HEAT

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D01-B02B;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1987-020074

⑫公開特許公報 (A) 昭62-6627

⑬Int.Cl.⁴A 21 D 13/08
A 23 G 3/00

識別記号

庁内整理番号

6712-4B
8114-4B

⑬公開 昭和62年(1987)1月13日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑭発明の名称 スポンジケーキ屑を利用したカスタード風生菓子の製造法

⑬特 願 昭60-147385

⑬出 願 昭60(1985)7月3日

⑭発明者 鈴木 喜作 東京都練馬区土支田1丁目19番8号

⑭出願人 鈴木 喜作 東京都練馬区土支田1丁目19番8号

⑭代理人 弁理士 平田 功

明細書

1. 発明の名称

スポンジケーキ屑を利用したカスタード風生菓子の製造法

2. 特許請求の範囲

円板形や小判形等の菓子材2が打抜かれて残ったスポンジケーキ屑1を細かく裁断してケーキ細片3を作り、該ケーキ細片3をベースとしてカナギン、ガール、ローカスト等の100%天然植物原料の粉末ゲル化剤4および牛乳5、玉子6、転化糖7を加えて加熱混合し、この加熱混合したものを所定の成形型に移し換えて冷却し凝固させることを特徴とするスポンジケーキ屑を利用したカスタード風生菓子の製造法。

3. 発明の詳細な説明

イ. 産業上の利用分野

本発明は、スポンジケーキ屑を利用したカスタード風生菓子の製造法に関するものである。

ケーキの屑に牛乳、玉子、転化糖および天然ゲル化剤を混合加熱し、しかる後にこれを所定の成形型に移し換えて冷却し凝固させた新しいタイプのカスタード風生菓子の製造法に関するものである。

ロ. 従来の技術

円板形や小判形等のスポンジケーキを量産する場合には、先ず大型オーブンで大きなスポンジケーキブロックを焼成し、この大きなスポンジケーキブロックを所定の厚さに水平にカットし、その後円板形や小判形等の抜き型で打抜いていた。

打抜いた後のスポンジケーキ屑は、ミジン切りに裁断し、家畜の飼料等に供していた。

ハ. 発明が解決しようとする問題点

円板形や小判形等のスポンジケーキを打抜いた後のスポンジケーキ屑は、打抜かれた円板形や小判形等のスポンジケーキと略同量で経済的損失が大きく、そのスポンジケーキ屑の有効利用が望まれていた。

ニ. 問題点を解決するための手段

本発明は以上の点に鑑み、円板形や小判形等の菓子材が打抜かれたスポンジケーキ屑を細かく裁断してケーキ細片を作り、このケーキ細片をベースとしてカナギン、ガール、ローカスト等の100%天然植物原料の粉末ゲル化剤および牛乳、玉子、転化糖と加熱混合し、これを所定の成形型に移してから冷却し凝固させたスポンジケーキ屑を利用したカスタード風生菓子の製造法を提供するものである。

ホ. 作用

このように本発明に係るスポンジケーキ屑を利用したカスタード風生菓子材2が打抜かれたスポンジケーキ屑1からケーキ細片3を作り、このケーキ片3をベースとして100%天然植物原料の粉末ゲル化剤4および牛乳5、玉子6、転化糖7を加えて加熱混合し、かかる後にこれを平型若しくはケーキ型等の成形型に移し換えて自然冷却、若しくは冷凍庫等に入れて冷却する。こうして所定時間冷却されると凝固してカスタード風の生菓子8とな

でき上る。最後に、その生菓子8を成形型から脱型する。

成形型から脱型した生菓子8は、ジャム9等を塗り、その塗った面を内側にして巻込みロールケーキ10とすることもできる。

また、ケーキ型から脱型した生菓子8は、そのまま食するか、若しくは、イチゴ、チェリー等で飾って食することもできる。

本発明で使用する粉末ゲル化剤4は、冷凍離水分解しない100%天然植物原料のカナギン、ガール、ローカストを使用するのが最適である。

材料の配分は好みに応じて行い、香料、着色料等を添加することを妨げるものではない。

ト. 発明の効果

以上のように本発明に係るスポンジケーキ屑を利用したカスタード風生菓子の製造法は、円板形や小判形等の菓子材2が打抜かれて残ったスポンジケーキ屑1からケーキ細片3を作り、このケー

ス。

この生菓子8はそのままでも美味しく食べることができ、また、ロールケーキ10やディコレーションケーキ等に加工して食べることもできる。

ヘ. 実施例

以下、図面により本発明実施の1例を詳細に説明する。

スポンジケーキブロックを所定の厚さに切ったスポンジケーキ板から円板形や小判形の菓子材2を打抜いた後のスポンジケーキ屑1を細かく裁断し、ケーキ細片3を作る。

このケーキ細片3をベースとし、カナギン、ガール、ローカスト等の100%天然植物原料の粉末ゲル化剤4、牛乳5、玉子6、転化糖7を加えて加熱混合し、かかる後にこれを平型若しくはケーキ型等の成形型に移し換えて自然冷却、若しくは冷凍庫等に入れて冷却する。こうして所定時間冷却されると凝固してカスタード風の生菓子8が

ケーキ細片3をベースとしてカナギン、ガール、ローカスト等の天然植物製の粉末ゲル化剤4および牛乳5、玉子6、転化糖7を加えて加熱混合し、それを平型、ケーキ型等適宜形態の成形型に移し換えて冷却し凝固するもので、従来家畜の飼料等に供していたスポンジケーキ屑を有効に利用でき、且つ、カスタード風の生菓子として美味しく食することができるものである。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明方法によって製造されたロールケーキ10の断面図、第2図は生菓子8の斜視図、第3図は生菓子8の材料の説明図、第4図は円板形の菓子材2を打抜いたスポンジケーキ屑1の斜視図である。

図中主要符号

1... シンジケート屑

2... 菓子材

3 …… ケーキ細片

4 …… 粉末ゲル化剤

5 …… 牛乳

6 …… 玉子

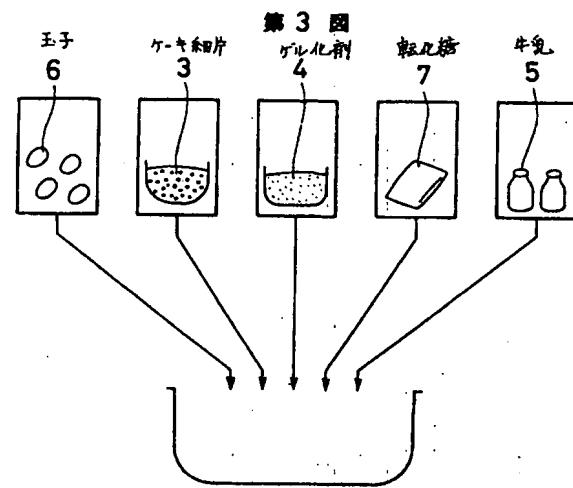
7 …… 脱化糖 /

特許出願人

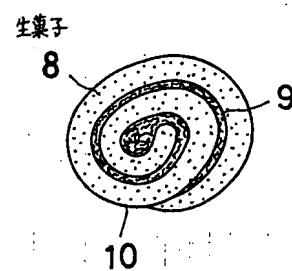
鈴木喜作

代理人

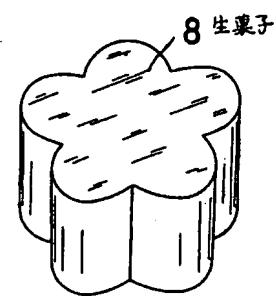
弁理士 平田 功



第1図



第2図



菓子材

2

第4図

